

## Menu 1

Aperitivo con finger food

Insalata di carciofi e astice con pesto di maggiorana

Cappelletti al rosmarino con crema di baccalà mantecato  
e salame piacentino

Aletta di vitello cotto a bassa temperatura con carciofi stufati,  
fonduta di toma piemontese e tartufo nero

Panettone grigliato, crema di mandorle e sorbetto di fichi d'India

Piccola pasticceria

*Appetizer with finger food*

*Artichokes salad and lobster with marjoram pesto sauce*

*Rosemary cappelletti with salted codfish cream and salami from Piacenza*

*Shoulder of veal cooked in a low-temperature with stewed artichokes,  
fondue of piedmontese cheese and black truffle*

*Grilled panettone, almond cream and prickly pears sorbet*

*Friandises*

€ 140 per persona  
abbinamento vini del nostro sommelier, acqua e caffè inclusi

*€ 140 for each person  
wine selection by sommelier, water and coffee included*

## Menu 2

Aperitivo con finger food

Carpaccio di astice alla nizzarda con veli di seppia,  
guacamole e vinaigrette al frutto della passione

Crema di ceci al rosmarino con calamari sfrangiati

Raviolone farcito di topinambur con tuorlo d'uovo in olio cottura,  
bagnetto piemontese e tartufo

Stinco di vitello, carciofi e liquirizia

Sformatino di cioccolato bianco, crema di castagne e zucca  
con salsa di mirtili

Piccola pasticceria

*Appetizer with finger food*

*Lobster carpaccio° Nicoise salad, guacamole and passion fruit vinaigrette*

*Chickpeas cream flavoured with rosemary with squids*

*Raviolone filled with yolk in oil cooking, bagna cauda sauce and truffle*

*Shank of veal, artichokes and liquorice*

*White chocolate pie, chestnuts and pumpkin cream with blueberries sauce*

*Friandises*

€ 160 per persona

abbinamento vini del nostro sommelier, bevande e caffè inclusi

*€ 160 for each person*

*wine selection by sommelier, beverage and coffee included*

### Menu 3

Aperitivo con finger food

Tataki di tonno rosso in salsa tonnata

Gamberi in padella al rosmarino con fagioli cannellini al peperoncino

Cannelloni di baccalà, salsa allo zafferano e spinaci

Risotto all'acqua di "Grana Padano 27 mesi Riserva" con perle di tartufo, prosciutto disidratato e polvere di cavolo nero

Filetto di vitello al forno con carciofi stufati e salsa di aglio orsino

Babà con crema di latte e salsa al mandarino

Piccola pasticceria

*Appetizer with finger food*

*Tataki of red tuna with tuna sauce*

*Pan fried shrimps flavoured with rosemary and spicy white beans*

*Salted codfish cannelloni with saffron sauce and spinach*

*Risotto with "Grana Padano 27 mesi Riserva" water, black truffle pearls, dehydrated ham and black cabbage powder*

*Baked veal fillet with stewed artichokes and wild garlic sauce*

*Babà with milk cream and tangerine sauce*

*Friandises*

€ 180 per persona

abbinamento vini del nostro sommelier, bevande e caffè inclusi

*€ 180 for each person*

*wine selection by sommelier, beverage and coffee included*